

MIM BRANDY

MIM KWAME



Die Cashew-Bäume sind hauptsächlich für ihre charakteristische Cashewnuss bekannt, doch für uns ist nicht nur die Nuss von Interesse. Unser Fokus liegt tatsächlich auf dem Apfel auf dem die Nuss wächst. Der Apfel selbst hat einen fantastisch kräftigen Geschmack mit ausgeprägter Süße und Säure, der sich nach dem Gärprozess und der Destillation, in das verwandelt, was wir MIM Brandy nennen. Der Brandy wird anschließend in Eichenfässer gefüllt und im Herzen von Afrika gelagert. Hier darf er im tropischen Klima Ghanas reifen, bis er seinen geschmacklichen Höhepunkt erreicht.

Duft: Dieser Brandy ist am Anfang etwas schüchtern, zeigt aber nach einigen Minuten eine starke Süße mit Noten von frischen Äpfeln und Vanille. Zur Süße des Brandys gesellen sich frische Nuancen grüner Äpfel, dennoch hat Kwame weitaus weniger Säure als seine Bekanntschaft Nana. Es zeigt jedoch am Ende eine ähnliche würzige Note.

Geschmack: Mild mit einem angenehmen Geschmack von süßen Äpfeln. Dieser Brandy hat einen sehr ausgewogenen Geschmack und ist ein einfacher Sipper.

Land: Ghana

Destillerie: MIM

Alkohol: 44% vol.

Alter: 6-7 Jahre

